



LEZIONI APERTE A.A. 2026-2027 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

Dipartimento/i Struttura organizzativa	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco – Area Food
Corso di laurea/ambito di riferimento	Corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche
Titolo dell’iniziativa	ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE, OLI, GRASSI E CONSERVE
Referente dell’iniziativa e contatti	Dott.ssa Giulia Leni E-mail: giulia.leni@unipr.it Telefono: 0521-906522
Tematiche trattate nella lezione/seminario	Tecnologie e trasformazione degli alimenti di origine animale (lezione teorica – primo semestre)
Abstract dell’iniziativa	<i>La lezione approfondisce i principali processi di trasformazione degli alimenti di origine animale, con particolare attenzione alle tecnologie produttive di latte e derivati, formaggi e prodotti carnei.</i>
Periodo di svolgimento e durata	Primo semestre: periodo Settembre/Ottobre 2026
Destinatari e modalità di iscrizione (es. se è previsto un termine entro il quale isciversi contattando direttamente il/la referente dell’iniziativa)	Studentesse e Studenti di tutte le Scuole Superiori delle classi IV e V, in particolare provenienti da licei scientifici, istituti tecnici e/o agrari e istituti professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione i. La lezione è particolarmente indicata per chi è intenzionato ad iscriversi al Corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche.
Modalità di svolgimento (presenza o distanza)	Presenza (in aula)
Note	Lo studente può partecipare a una sola lezione, concordandola prima con la Docente via e-mail.